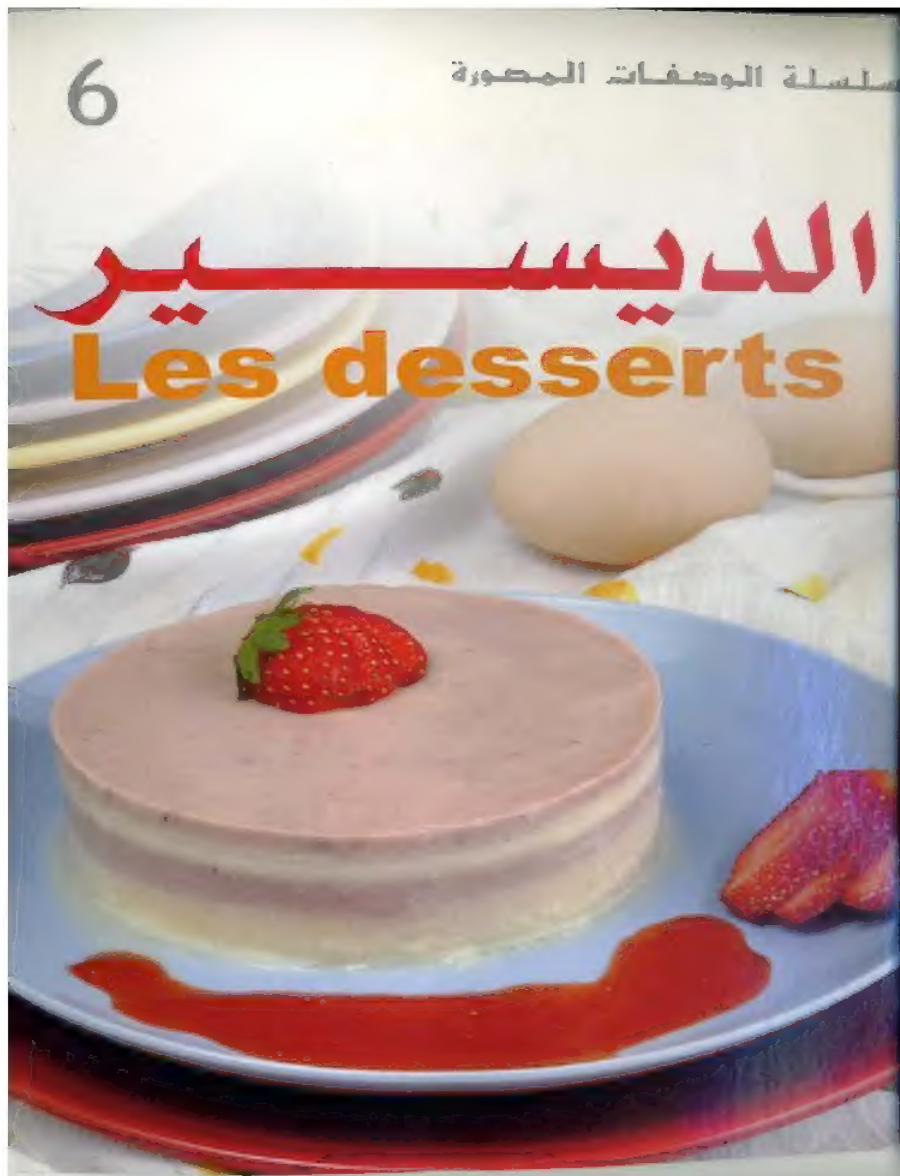


6

سلسلة الوصفات المصورة

الديسير

Les desserts



صدر عن نفس السلسلة



إديسوفت
EDISOFT

الهاتف: 022 30 02 33 / 44 91 08
الفاكس: 022 44 43 43
Email: edisoft@menara.ma



طريقة تحضير كريم كراميل Préparation de la crème caramel

المقادير:

- كأس سنيطة
- نصف كأس من الماء
- ملعقة عصير الحامض

طريقة التحضير:

- في كسرولة نضع سنيطة والماء وعصير الحامض فوق النار مع التحريك بدون استعمال الملاط حتى لا يلتصق عليها.
- يرفع من فوق النار مباشرة بعد الحصول على لون كريم كراميل المعسل.
- ملحوظة : كلما ظل فوق النار يتدهب لونه أكثر ويصبح أقرب إلى اللون البني .

كريم كراميل بالملون الغذائي Crème caramel avec colorant

المقادير:

- كأس سنيطة
- نصف كأس من الماء
- قطرات من الملون الغذائي (حسب اللون المرغوب فيه)

طريقة التحضير:

- نفس الطريقة مع تعويض عصير الحامض بالملون الغذائي.

إسم السلسلة : سلسلة الوصفات المصورة (6)
إسم الكتاب : الديسبير بالصور
إعداد : خديجة معصر
الناشر : مؤسسة إديسوفت
السمب : OFFICINE GRAFICHE NOVARA
رقم الإيداع القانوني : 2006/1826
الترقيم الدولي : 9954-0-7018-4
التصوير : استوديو غزال
الإخراج الفني : مؤسسة إديسوفت
التوزيع : المكتبة المحمدية
الطبعة الأولى : 2006

جميع الحقوق محفوظة للناشر ©



فلان بحليب الكوك

Flan au lait de coco

المقادير:

- نصف لتر حليب الكوك (انظر أسفل الصفحة)
- كريم كراميل (انظر الصفحة 3)
- 2 بيضات كاملة
- 2 أصفر البيض
- 150 غ سكر كلاصي
- كيس من الفانيلا

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر بالطراب الكهربائي.
- نضع حليب الكوك فوق النار ونضيف له الفانيلا حتى يغلي ونصبه فوق خليط البيض والسكر ويخلط جيداً.
- في قالب عالي الجوانب، نسكب كريم كراميل، نتركه للحظات حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقاً ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريّا مدة 30 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين في وسط الفلان ويخرج جاف.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات ويقدم بارداً.

مقادير وطريقة تحضير حليب الكوك

- 100 غ من الكوك
- 1 لتر من الحليب.
- فوق نار هادئة يغلي الحليب مع الكوك، بعد أن يغلي نزيله من فوق النار ثم نصفه



فلان بالفاني

Flan à la vanille

المقادير:

- 5 بيضات
- نصف لتر من الحليب
- 150 غ سكر كلاصي
- عود الفاني أو كيس الفاني
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر جيدا بالخلاط الكهربائي.
- نضع الحليب في كسرولة فوق النار ونضيف له عود الفاني أو كيس الفاني نتركه حتى يغلي ثم نزيل عود الفاني.
- نضيفه إلى خليط البيض والسكر ويخلط الكل جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب تسكب كريم كراميل، نتركه للحظات حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريّا مدة 30 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين في وسط الفلان ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات على الأقل.



فلان بالحليب المحلى

Flan au lait sucré

المقادير:

- 120 غ من الحليب المحلى (انظر اسفل الصفحة)
- 75 سل حليب (ثلاث كؤوس كبار)
- 100 غ سكر صقيل
- 6 بيضات
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- توضع الحليب فوق النار حتى يغلى، ثم نزيله ونضيف له الحليب المحلى المحضر سابقا ونصبه على خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب تسكب كريم كراميل لبضع دقائق حتى يبرد .
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريّا مدة ساعة.
- للتأكد من النضج يفرس السكين ويخرج جافا
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 4 ساعات ويقدم باردا.

لتحضير الحليب المحلى:

- 1 لتر الحليب - 500 غ سكر صقيل - عود الفاني أو كيس الفاني.
- في طنجرة نضع الحليب والسكر وعود الفاني فوق النار حتى يغلى.
- عندما يغلى ، ننقص النار ونحركه بملعقة خشبية بدون توقف حتى يصبح مثل صلصة الپيشاميل ثم نزيله من فوق النار ويحتفظ به إلى حين الاستعمال.



فلان بالقشدة الطرية

Flan à la crème fraîche

المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- نصف لتر من القشدة الطرية
- 2 أ كياس من القانيلا
- 9 أصفر البيض
- 200 غ من سكر صقيل
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- في طنجرة، نضع الحليب والقشدة الطرية والقاني فوق النار حتى يغلي.
- نصبه على خليط البيض والسكر ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب تسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا ويطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريّا مدة 45 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يفرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات ويقدم باردا.



فلان بالبيستاش

Flan au pistache

المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 2 كيس فانيليا
- 6 بيضات
- 180 غ سكر صقيل
- 80 غ من عجينة البيستاش
- قطرة واحدة من نكهة البيستاش (حسب الذوق)
- قطرة من الملون الغذائي
- كريم كراميل (انظر الصفحة 3)

طريقة التحضير:

- في طنجرة نضع الحليب والفاني وعجينة البيستاش فوق النار حتى يغلي.
- يصفى ويضاف له قطرة النكهة والملون الغذائي.
- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- نضيف له الحليب المصفى ويخلط جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب تسكب كريم كراميل ونتركه ليضع دقائق حتى يبرد ثم نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماري مدة 45 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



فلان بالفريز

Flan aux fraises

المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 4 بيضات
- كيس قاني
- 150 غ سكر صقيل
- قطرة من نكهة الفريز
- قطرة من الملون الغذائي
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- يغلى الحليب والقاني فوق النار ثم نضيفهم إلى خليط البيض.
- نضيف إليهم قطرة نكهة الفريز والملون الغذائي ويخلط الكل جيدا.
- يسكب كريم كراميل في قوالب عالية الجوانب ونتركه ليضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقاً.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماري لمدة 45 دقيقة.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات إلى حين التقديم.



فلان بالحمض

Flan au citron

المقادير:

- نصف لتر من الحليب
- 6 بيضات
- 150 غ سكر صقيل
- كيس قانيل
- قشور حامضة محكوكة
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض والسكر جيدا بالطراب الكهربائي.
- في ملتحمة توضع الحليب والقانيل وقشور حامضة فوق النار حتى يغلى ثم يصفى.
- يصب الحليب المحضر سابقا على البيض والسكر ويحرك جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب نسكب كريم كراميل ونتركه لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماري لمدة 40 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



فلان بالحليب المركز المحلى

Flan au lait concentré

المقادير:

- 8 بيضات
- 1 لتر من الحليب
- 2 من كيس فاني
- 2 ملاعق من السكر
- كاس شاي من الحليب المركز المحلى
- كريم كراميل (انظر الصفحة رقم 3)

طريقة التحضير:

- يخفق البيض مع السكر جيدا؛ المطاوب الكهوبائي.
- تضع الحليب في الطنجرة فوق النار ونضيف له الفاني حتى يغلى.
- نضيف له الحليب المركز المحلى ثم نصبه على البيض والسكر ويخلط الكل جيدا.
- في قوالب عالية الجوانب، نسكب كريم كراميل لبضع دقائق حتى يبرد.
- نصب فوقه الخليط المحضر سابقا.
- يطهى في فرن ساخن على طريقة حمام ماريّا مدة 40 دقيقة.
- للتأكد من النضج، يغرس السكين ويخرج جافا.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.



كريماءالمانگ

Crème à la mangue

المقادير:

- 2 حبات من المانگ الناضج .
- ملعقة كبيرة من السكر سنيدة
- ملعقة كبيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من الماء
- 20 سل من الحليب المركز غير المحلى

التزيين:

- قليل من المانگ و العريز

طريقة التحضير:

- في الخلاط الكهربائي، نضع المانگ المقشر ومقطع قطع صغيرة ونطحته جيدا حتى يصبح ليثا ثم نضيف له السكر.
- نضع بودرة جيلاتين في الماء حتى يدوب وتضيفه إلى المانگ.
- نطرب الحليب المركز بالخلط اليدوي حتى يتخثر ثم نضيفه إلى المانگ.
- نسكه في كؤ و س ثم نحفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- اثناء الأة، يم نزينه بقطع المانگ والفريز



كريم بالفريز

Crème aux fraises

المقادير:

- 250 غ فريز
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصفي
- 250 غ الجبن الأبيض
- 15.5 سل القشدة الطرية
- 2 ملاعق صغيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

التزيين:

- قليل من الفريز وأوراق النعناع

طريقة التحضير:

- نطحن الفريز بالخلاط الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما.
- نضيف له السكر والجبن الأبيض والقشدة الطرية المطربة جيدا.
- نضع بودرة جيلاتين في عصير الليمون حتى يذوب ونضيفه إلى الخليط المحضر سابقا ثم نحركه حتى يتجانس.
- نسكبه في قالب (ramequin) ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم نزينه بقطع الفريز وأوراق النعناع.



لاموس بالفرمبواز

Mousse aux framboises

المقادير :

- 500 غ من الفرمبواز
- 90 غ سكر سنيدة
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض
- 2 ملاعق صغيرة من قشور الحامض المحكوك
- 3 ملاعق كبيرة من الماء
- ملعقتان صغيرتان ونصف من بودرة جيلاتين
- 18,5 سل من القشدة الطرية
- 2 بياض البيض

التزيين :

- قليل من القشدة الطرية، فرمبواز والنعناع

طريقة التحضير :

- في طنجرة نضع الفرمبواز و 60 غ من السكر وقشور الحامض فوق نار هادئة مع التحريك لمدة 10 دقائق
- نزيله من فوق النار ونطحنه ونضعه في الصفاية حتى يصفى ثم نوده إلى الطنجرة ويحتفظ به جانباً.
- نضع بودرة جيلاتين في الماء إلى أن تتجمع ثم نضيفها إلى الطنجرة.
- نضعه فوق نار هادئة لبضع دقائق فقط ثم نضعه جانباً حتى يبرد.
- في إناء آخر نطرب القشدة الطرية بالطراب حتى يصبح رغوا.
- نضيفه إلى الخليط المحضر سابقاً.
- كذلك بياض البيض والسكر المتبقى (30 غ) يطرب الكل جيداً.
- نضيفه إلى خليط الفرمبواز ثم تسكبه في كؤوس التقديم.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم ثم يزين بالقشدة الطرية و الفرمبواز و النعناع.



لاموس بالمشماش

Mousse aux abricots

المقادير:

- 37,5 سل قشدة الطرية
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل
- 475 غ من المشماش المصبر
- ملعقة صغيرة من عصير الحامض
- ملعقة كبيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون

التزيين:

- 200 غ من الفريز

طريقة التحضير:

- في إناء نظرب القشدة الطرية والسكر بالطواب الكهربائي.
- نطحن المشماش المصبر في الطحان الكهربائي ونضيفه في الصفاية ثم نضيفه إلى القشدة.
- نضع بودرة الجيلاتين مع عصير الليمون فوق نار هادئة ليضع دقائق و نتركه حتى يبرد ثم نضيفه إلى خليط المشماش.
- نسكبه في قوالب دائرية ثم نحتفظ به في الخلاجة حتى يبرد.
- نطحن الفريز حتى يصبح سائلا ثم نزين به جنبات الفلان.



بَارْفِي بِالْحَامِض

Parfait au citron

المقادير:

- ملعقة كبيرة من قشور الحامض (المحكوك رقيق)
- 12,5 سل من عصير الحامض
- 3 بيضات
- 170 غ من السكر سنيدة
- 25 سل من القشدة الطرية

التزيين:

- شرائح من قشور الحامض

طريقة التحضير:

- في إناء نظرب أصفر البيض وعصير الحامض وقشوره مع 85 غ من السكر.
- نضعه فوق نار هادئة ونحركه بدون توقف ولا نتركه حتى يغلي
- نظرب بياض البيض والملتقى من السكر حتى يصبح كالثلج
- نظرب القشدة الطرية جيذا ثم تضاف إلى الخليط المحضر سابقا.
- يمزج الكل ثم يسكب في كؤوس التقديم ويحتفظ به في الثلاجة.
- حين التقديم نزينه بشرائح الحامض.



ديسير بالفواكه الجافة

Dessert aux fruits secs

المقادير:

- 125 غ سكر سنيذة
- 12,5 سل من الماء
- 500 غ من المشماش المجفف
- 280 غ من البرقوق المجفف منزوع العظم
- 125 غ من اللوز المسلووق والمقشر
- 185 غ من الزبيب بدون عظم
- 60 غ من البستاش
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر

طريقة التحضير:

- في طنجرة، تضع السكر والماء على نار هادئة وتحركه ثم نضيف له المشماش والبرقوق والزبيب حتى يغلي
- نزيله من النار ثم تضعه في إناء تقديم مقعر حتى يبرد.
- نضيف له اللوز والبستاش وماء الزهر.
- نحفظ به في الثلاجة ليلة كاملة.



الأرز بالقشدة الطرية

Riz à la crème fraîche

المقادير:

- 100 غ من الأرز صغير الحجم
- 75 سل من الحليب
- 2 ملاعق صغيرة من بودرة جيلاتين
- 4 ملاعق كبيرة من عصير الليمون
- 2 ملاعق كبيرة من السكر سنيدة
- تفاحة مقطعة قطع صغيرة
- 90 غ من الفريز
- 125 غ من الزبيب بدون عظم
- 12,5 سل من القشدة الطرية

للتبريد:

- القشدة الطرية مخفوقة

مقادير تحضير الصلصة بالمشماش:

- 120 غ من المشماش المصبر - ملعقة صغيرة من النشا
- 30 غ من السكر سنيدة - ملعقة صغيرة من قشور الحامض المحكوك

طريقة تحضير صلصة المشماش:

- يطحن المشماش حتى يصبح سائلا ثم يمزج مع النشا والسنيدة وقشور الحامض المحكوك.

طريقة التحضير:

- في طنجرة ، نضع الأرز والحليب فوق نار هادئة حتى ينضج.
- نضع بودرة جيلاتين مع عصير الليمون فوق نار هادئة حتى يغلي ثم نضيفه إلى الأرز.
- نضيف لهما السكر ثم نحركه من حين لآخر ثم نتركه يبرد ثم نضيف له الزبيب والفريز ونسكه في إناء التقديم
- نزينه بالقشدة المخفوقة أي المطربة جيدا ثم سائل المشماش المطحون.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة 3 ساعات إلى حين التقديم.



باقارو بالفريز

Bavaresi aux fraises

المقادير:

- 250 غ الفريز
- نصف لتر من الحليب
- 6 أصفر بيض
- 120 غ من السكر الصقيل
- 8 أوراق جيلاتين
- 25 سل كريم سائل
- 1 كيس قانيلا

التزيين:

- قليل من الفريز الطازج

طريقة التحضير:

- يغلى الحليب مع القانيلا.
- يطرب أصفر البيض ثم نضيف له الحليب المغلى.
- نضع أوراق الجيلاتين في الماء حتى تلين، نذيبها فوق نار هادئة ثم نضيفها إلى الخليط المحضر سابقا.
- بعد ذلك يقسم الخليط إلى قسمين .
- يطحن الفريز ثم تضيفه إلى القسم الأول من الخليط.
- يطرب الكريما السائلة ثم نضيفها إلى القسم الأول من الخليط.
- نضيف النصف المتبقى من الكريما السائلة إلى القسم الثاني من الخليط.
- بعد أن يصبح لدينا قسمين من الخليط، نشرع في سكب السائل في القوالب وذلك على النحو التالي :
- نسكب قليل من الخليط الأول ثم ندخله إلى الخلاجة لمدة عشر دقائق
- بعد ذلك نضيف قليل من السائل الثاني وهكذا دواليك حتى الحصول على طبقات مختلفة.
- ثم يحتفظ به في الخلاجة إلى حين التقديم.



ديسير الخوخ والفرمبواز المعسل Dessert aux pêches et framboises

المقادير:

- 1 حبة من الخوخ
- 250 غ من الفرمبواز
- 150 غ من السكر الصقيل
- ملعقة كبيرة من عصير الحامض
- ملعقة صغيرة من قشور الحامض (محكوك رقيق)
- كيس فانيليا
- 25 سل من الماء

التزيين:

- قليل من أوراق النعناع.

طريقة التحضير:

- في كسرولة، نصب كأس الماء ونضيف له السكر الصقيل وعصير الحامض مع قشوره والفانيليا ثم نضعهم على النار حتى يغلي ويصبح على شكل سيرو.
- نضيف عليهم حبة الخوخ المقشرة على شكل مسالك حتى تتعسل بعد ذلك نضيف الفرمبواز حتى يتعسل الجميع مع التحريك ثم نزيله من فوق النار.
- في صحن التقديم نضع الخوخ والفرمبواز مع السيرو.
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم يزين بأوراق النعناع.



مثالج بجوز الهند (كوك)

Glace à la noix de coco

المقادير:

- 60 غ من جوز الهند (الكوك المطحون)
- ربع لتر من الحليب
- 3 أوراق جيلاتين
- 3 بيضات
- 40 غ سكر سنيدة
- قبضة ملح

للتزيين:

- كوك مطحون - شرائح الليمون

طريقة التحضير:

- في كسرولة، نضع الحليب وجوز الهند المطحون فوق النار حتى يغلي نزيله من فوق النار ونتركه مدة 15 دقيقة.
- نضع أوراق جيلاتين في الماء حتى نتحلل.
- نطرب أصفر البيض مع 30 غ من السكر جيدا ثم نضيف له الحليب المغلي شيئا فشيئا مع مواصلة التحريك بدون توقف.
- نضعه فوق النار ونضيف له جيلاتين ثم نتركه يبرد.
- نطرب بياض البيض مع قبضة الملح حتى يصبح مثل الثلج ونضيف له 10 غ من السكر ثم نضيفه إلى خليط البيض والحليب.
- نسكه في قوالب عالية الجوانب ونحتفظ به في الخلاجة لمدة ساعة.
- عند التقديم يزين بالكوك المطحون وشرائح الليمون.



لاموس بالجبن الأبيض

Mousse au fromage blanc

المقادير:

- 750غ من الجبن الأبيض (من النوع الذي يحتوي على 40% من المواد الدسمة)
- 3 بياض البيض
- 6 ملاعق كبيرة من سيرو الأورج

للتزيين:

- أوراق النعناع

طريقة التحضير:

- يخلط الجبن الأبيض مع سيرو الأورج.
- تضيف له بياض البيض المعرب جيدا.
- نسكه في إناء التقديم ونزينه بأوراق النعناع
- ويحتفظ به الثلاجة حتى وقت التقديم.

مثلج بالمشماش

Glace aux abricots

المقادير:

- 1 كيلو مشماش
- 150 غ من سكر سنيده
- 1 لتر من الماء
- 6 أوراق جيلاتين
- 1 قطرة صغيرة من نكهة اللوز الحار
- 10 سل من السيرو

التزيين:

- أوراق النعناع - حب الملك

طريقة التحضير:

- ننزع عن المشماش العظم ثم نغليه في الماء مع السكر لمدة 15 دقيقة ثم نزيله من فوق النار
- نصفه ثم نطحنه في الطحان الكهربائي حتى يصبح مثل الصلصة.
- نضيف له نكهة اللوز الحار.
- نضع جيلاتين في الماء حتى يلين ثم نصفه.
- نضعه فوق نار هادئة مع ثلاث ملاعق من الماء حتى يذوب.
- نضيفه إلى خليط المشماش.
- نسكب الخليط في قالب عالي الحواف ثم نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم نزينه بقليل من حب الملوك وقطع المشماش والنعناع.



كريمة بجوز الهند

Crème à la noix de coco

المقادير:

- 50 غ من الكوك
- نصف لتر من الحليب
- 150 غ سكر صقيل
- 40 سل من القشدة الطرية
- 6 أوراق من الجيلاتين
- حبة المانك - عصير حامضة

طريقة التحضير:

- فوق نار هادئة يغلّى الحليب مع الكوك ويحتفظ به جانبا.
- في كسرولة نديب 100 غ من السكر ثم نضيف له جيلاتين المربط في الماء.
- بعدما يبرد نضيف له القشدة المخفوقة.
- نخلطهما مع حليب الكوك المحضر سابقا.
- نسكبه في قالب عالي الجوانب.
- نحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.

قبل التقديم:

- ينقى المانك ويطحن مع عصير الحامض و 50 غ من السكر ثم يصفى ويسكب في إناء التقديم على جنبات الكريما.
- يعاد إلى الثلاجة لبضع دقائق ويزين بحبات من الفواكه المعسلة.



مثليج ملبا باللوز

Glace melba aux amandes

المقادير:

- 150 غ فريز
- 100 غ حب الملوك
- 2 حبات الكيوي
- نصف لتر من الحليب
- 200 غ من اللوز مطحون
- 40 سل من القشدة الطرية
- 100 غ سكر سفيدة
- 2 ملاعق كبيرة من ماء الزهر
- 6 أوراق جيلاتين
- 2 ملاعق كبيرة من السكر الصقيل

طريقة التحضير:

- يغلى الحليب ثم تصبه على اللوز المطحون وتتركه مدة 15 دقيقة ثم تصفيه.
- نضيف له جيلاتين المرطب في الماء.
- بعدما يبرد نضيف له ماء الزهر والقشدة المخفوقة ثم تسكه في قالب عالي الجوانب.
- نحفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- يطحن الفريز مع السكر ويصفى ثم يسكب في إناء التقديم.
- يوضع المثليج في وسطه ويعاد إلى الثلاجة لمدة قصيرة
- عند التقديم نؤسنه بقطع من الكيوي و الفريز وحب الملوك

كلافوتي بالبرقوق الجاف

Clafoutis aux pruneaux

المقادير:

- 750 غ من البرقوق الجاف
- بيضة كاملة
- 3 أصفر البيض
- 125 غ من سكر سنيدة
- 12,5 سل من القشدة الطرية
- ملعقة كبيرة من الدقيق
- 2 ملاعق كبيرة من عصير الحامض

طريقة التحضير:

- في إناء نضع أصفر البيض والسكر ويخفق بالطراب الكهربائي حتى يصبح على شكل كريما ثم نضيف له القشدة المخفوقة والدقيق وعصير الحامض ويحرك جيدا
- يغسل البرقوق ويوضع في الماء حتى يتربط
- نزيله من الماء ونزيل عنه العظم ثم يترك ليجف.
- ندهن قالب الحلوى بالزبدة، نضع البرقوق ويصب فوقه الخليط ويطهى في الفرن مدة 30 دقيقة.





بافاروا بالكريمة

Bavaoia à la crème

المقادير:

- 3 أصفر البيض
- 150 غ سكر صفيق
- 4 أوراق جيلاتين
- كأس ونصف من الحليب المغلي
- ملعقة كبيرة من القشدة الطرية
- 1 كيس من الفانيلا

طريقة التحضير:

- يُخلط البيض والسكر بالطراب الكهربائي ثم يضاف له نصف كمية الحليب المغلي.
- يحرك جيدا ثم نضيف له المتبقي من الحليب ونضعه فوق نار هادئة.
- نزيله من فوق النار ونضيف له جيلاتين المرطب في الماء ونتركه حتى يلين ويصفى الخليط في الصفاية.
- نطرب القشدة بالطراب الكهربائي حتى تصبح مثل شانتيي (chantilly) ونضيفها إلى الخليط الأول
- يحرك الكل بملعقة خشبية ويسكب في قالب عالي الجوانب.
- يحتفظ به في الثلاجة حتى يبرد.
- عند التقديم يزين بالفواكه المعسلة وشرائح الحامض.



ديسيرالبطيخ والفريز

Dessert aux melon et fraises

المقادير:

- 1 حبة سويهلة متوسطة الحجم
- 125 غ فريز كبير الحجم
- 2 ملاعق من النعناع مقطع رقيق

لتمضير السيرو:

- 2 ملاعق عصير الحامض
- 3 ملاعق عصير الليمون
- ملعقة عسل

■ تمزج هذه العناصر للحصول على السيرو

للتزيين:

- ملعقة الزنجلان

طريقة التمهضير:

- تقطع سويهلة على شكل طولي.
- يقطع الفريز على شكل طولي.
- توضع قطع البطيخ والفريز في كؤوس التقديم، تسقى بالسيرو وترش بحبات الزنجلان ثم تزين بأوراق النعناع ويحتفظ بها في الثلاجة إلى حين التقديم.



ديسير بالليتشي والبطيخ Desserts au litchi et melon

المقادير:

- 1 بطيخ أصفر من الداخل (cantaloup)
- 625 غ من الليتشي المصبر

للزينة:

- ملاعق من الدنعاق مقطع رقيق

لتحضير السيرو:

- عصير الليمون
- ملعقة من الحامض
- السكر (حسب الذوق)
- تمزج هذه العناصر للحصول على السيرو

طريقة التحضير:

- في كوب التقديم، تضع البطيخ المقطع إلى قطع صغيرة وحيات الليتشي ثم تضيف عليهم السيرو.
- يحتفظ به في الثلاجة لمدة ساعتين.
- عند التقديم تزين بأوراق الدنعاق مقطعة إلى أجزاء صغيرة.



ديسير المانك والفريز

Dessert à la mangue et fraises

المقادير:

- 250 غ فريز
- 2 حبات من المانك الناضج

لصنع الصلصة

- ملعقة من العسل
- ياغورت طبيعي
- يمزج الكل للحصول على الصلصة.

طريقة التحضير:

- نقطع المانك مكعبات.
- يقطع الفريز إلى أنصاف.
- يفرغ المانك والفريز في كؤوس التقديم ونصب فوقه الصلصة ثم ندخل إلى الثلاجة إلى حين التقديم.



ديسير بالبَّاباي

Dessert au papaye

المقادير:

- 2 حبات من باباي متوسطين
- 200 غ من الفريز
- 50 غ من الكركاع
- 50 غ من الفستق (البسطاش)

لتحضير السيرو:

- نصف حامضة معصرة.
- 2 ملاعق من سيرو منسم يحب الملوك
- يمزج الكل لتحضير السيرو

للتزيين:

- 2 ملاعق من سكر كلاصي (حسب الذوق)

طريقة التحضير:

- تقشر حبات باباي وتقطع شرائح.
- يغسل الفريز ويقطع شرائح رقيقة.
- يوضع الكل في طبق التقديم ثم يزين بقطع الكركاع والبسطاش.
- نسقي الجميع بالسيرو.
- نحفظ بها في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
- عند التقديم يمكن أن ترش بالسكر كلاصي



ديسير بالخوخ والعنب Dessert aux pêches et raisins

المقادير:

- 2 حبات من الخوخ
- 2 حبات من الشهدية
- 250 غ من العنب المشكل الأبيض والأسود

التزيين:

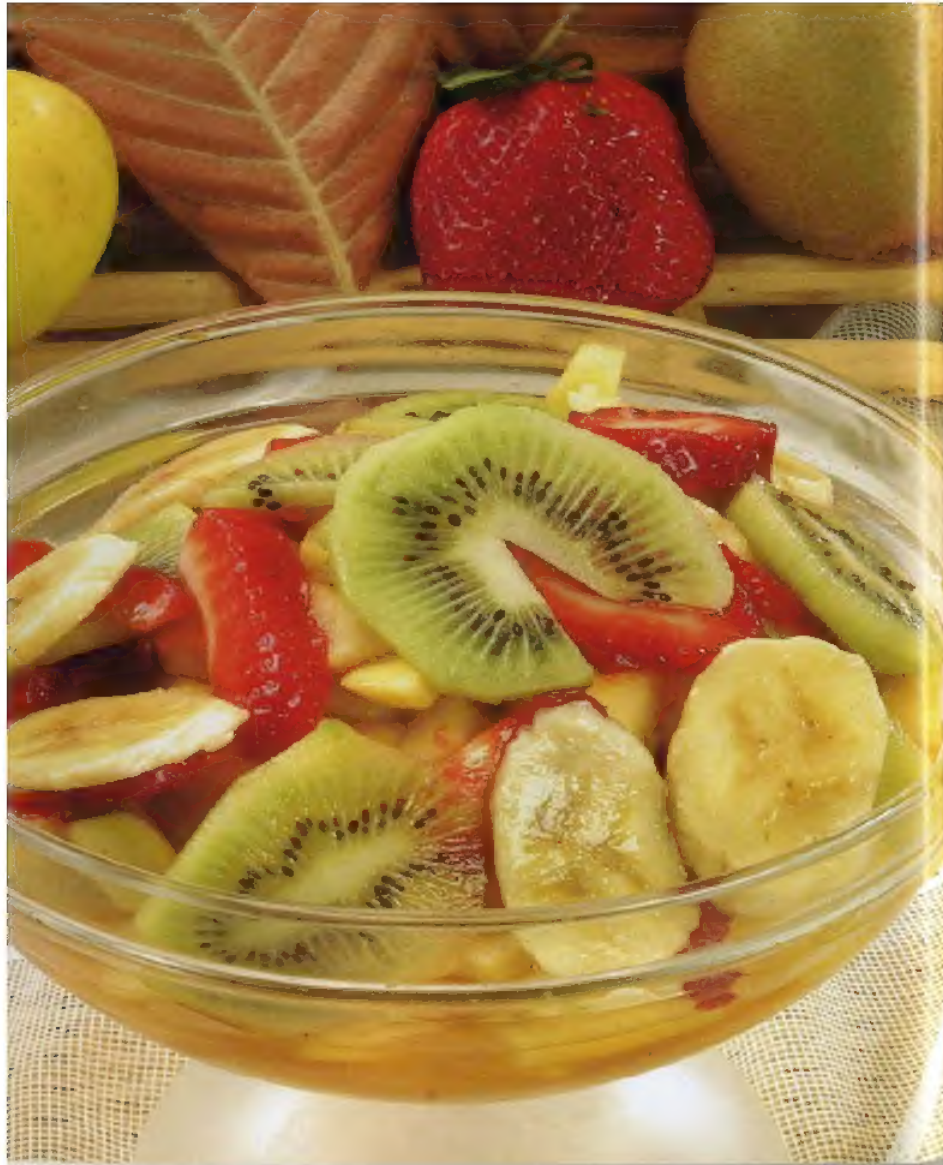
- قليل من أوراق النعناع

لتحضير السيرو:

- كأس من الماء
- نصف كأس من السكر ستيده
- نضعهم فوق نار هادئة حتى يمتزج الكل، نتركه حتى يبرد ثم نضيف إليه ماء الزهر.

طريقة التحضير:

- يقشر الخوخ والشهدية ثم تقطع إلى شرائح.
- يغسل العنب ويترك بقشرته نزيل عنه العظم .
- نضع الجميع في إناء التقديم ويسقى بالسيرو .
- يحتفظ به في الثلاجة إلى حين التقديم.
- عند التقديم يمكن أن يزين بالسكر كلاصي وأوراق النعناع



ديسير بالفواكه

Dessert aux fruits

المقادير:

- 3 حبات من الكيوي
- 2 حبات من الموز (البنان)
- 2 حبات من التفاح
- 200 غ من الفريز
- عصير حامضة

التحضير:

- 3 كؤوس شاي من عصير الليمون
- 2 ملاعق من عصير الحامض
- ملعقة من ماء الزهر
- نمزج الكل للحصول على السيرو.

طريقة التحضير:

- يقطع الكيوي على شكل دوائر.
- يقطع البنان إلى دوائر ويسقى بعصير الحامض.
- يقطع التفاح مربعات ويسقى بعصير الحامض.
- يقطع الفريز على شكل طولي.
- في كوب التحضير، نضع جميع الفواكه ونصب فوقها السيرو.
- يحتفظ به في التلاجة حتى يبرد.

فهرس الوصفاس

- 4 فلان بحليب الكوك
- 6 فلان بالفاني
- 8 فلان بالحليب المحلى
- 10 فلان بالقشدة الطرية
- 12 فلان بالبستاش
- 14 فلان بالفريز
- 16 فلان بالحامض
- 18 فلان بالحليب المركز المحلى
- 20 كريما بالمانك
- 22 كريما بالفريز
- 24 لاموس بالقومبواز
- 26 لاموس بالمشماش
- 28 بارفي بالحامض
- 30 ديسير بالفواكه الجافة
- 32 الأرز بالقشدة الطرية
- 34 بافاروا بالفريز
- 36 ديسير الخوخ والفرمبواز المعسل
- 38 مثلج بجوز الهند
- 40 لاموس بالجبن الأبيض
- 42 مثلج بالمشماش
- 44 كريما بجوز الهند
- 46 مثلج مليا باللوز
- 48 كلافتي بالبرقوق الجاف
- 50 بافاروا بالكريما
- 52 ديسير بالبطيخ والفريز
- 54 ديسير بالليتشي والبطيخ
- 56 ديسير بالمانك والفريز
- 58 ديسير بالياكاي
- 60 ديسير بالخوخ والعنب
- 62 ديسير بالفواكه